
رشيدة أمهاوش
أوقات الشاي
و حفلاته
chefadel55
http://chefa...

حلوى محشوة بعجين اللوز

- 280 غ من الدقيق الأبيض
- 100 غ من الزبدة
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- بيضة
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى

الحشوة :

- 250 غ من اللوز
- 125 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوكة
- ملعقة كبيرة من عصير البرتقال

للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- 100 غ من رقائق اللوز

طريقة التحضير :

في إناء، نخلط الدقيق مع الزبدة، السكر، البيضة و الخميرة. ندلك جيدا إلى أن نحصل على عجين لين. نغطيه و نتركه جانبا لمدة 10 دقائق.



نسلق اللوز، نقشره و نطحنه مع السكر. نضيف إليه الزبدة، قشرة و عصير البرتقال ثم نخلط جيدا. نحضر قضبانا صغيرة، طولها 5 سم و نحتفظ بها جانبا.



نورق العجين بالمدلك، نقطعه بواسطة جرارة الحلوى على شكل مستطيلات طولها 9 سم و عرضها 5 سم. نضع قضيب اللوز فوق العجين ثم نلفه.



ندهن الحلوى بالبيض المخفوق و نلصق بها بعض رقائق اللوز. نصففها في صفيحة فرن و ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة (180°C) حتى تطهى و تتحمر.

بسكويت مزخرف بالشكلاطة

- 3 بيضات
- 120 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- قبصة ملح
- 5 قطرات من نكهة اللوز
- 150 غ من الدقيق
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

الشكلاطة :

- 150 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية

طريقة التحضير :



في إناء، نخفق البيض جيدا بالطراب الكهربائي لمدة دقيقة. نضيف السكر، الملح، نكهة اللوز و الدقيق تدريجيا ثم نخلط بمهل حتى نحصل على عجين رخو.



نأخذ مقدار 5 ملاعق كبيرة من العجين ثم نضعه في زلافة، نضيف بودرة الكاكاو و نخلط جيدا حتى نحصل على عجين بني.



نفرغ العجين الأول في جيب الحلواني و فوق صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق نضع دوائر متساوية من العجين متباعدة فيما بينها.



نضع خليط العجين البني في كيس صغير من البلاستيك، نثقبه ثقبا جد صغير و نزين الحلوى بخطوط رقيقة على شكل حلزوني. ندخل الصفيحة إلى الفرن المسخن و متوسط الحرارة لمدة 12 دقيقة.

الشكلاطة : في كاسرول فوق نار هادئة نذيب الشكلاطة مع الزبدة، نضيف بودرة الكاكاو و القشدة الطرية ثم نخلط حتى تتجانس جميع المقادير. نلصق كل وحدتين من الحلوى ببعضهما بخليط الشكلاطة. تقدم باردة.

حلوى حلزونية بالتين الجاف

- 500 غ من التين الجاف (الشريحة) مطحون
- 150 غ من اللوز (مسلوق، مقلي و مهرمش)
- 30 غ من الزبدة اللينة
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- عصير حامضة
- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- 80 غ من السكر الصقيل

السيرو :

- 120 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 5 ملاعق كبيرة من الماء

الحشوة :

- 250 غ من اللوز (مسلوق، مقشر و مطحون)
- 20 غ من الزبدة اللينة
- 50 غ من الفواكه المعسلة
- عصير نصف حامضة

للتزيين :

- زلافة صغيرة من اللوز (مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش)
- الكوك



طريقة التحضير :



في إناء، نخلط التين الجاف المطحون في الطحانة الكهربائية، اللوز، الزبدة، السكر، عصير الحامض و عصير البرتقال. نخلط جيدا حتى تمزج جميع العناصر. نبسط ورقة الألمنيوم ثم نرشها بالسكر الصقيل، نفرغ فوقها الخليط و نبسطه بشكل متساو.



السيرو : في كاسرول على نار هادئة، نضع السكر و الماء و نحرك حتى يذوب السكر. نزيله من فوق النار.

الحشوة : في إناء نخلط اللوز المطحون، الزبدة، الفواكه المعسلة و عصير الحامض. نضيف السيرو و نخلط جيدا.



نبسط الحشوة فوق خليط التين الجاف بشكل متساو. نلف الحلوى بالإستعانة بورق الألمنيوم مع إزالته عند كل طية لنحصل على قضيب من الحلوى. ندخله الثلاجة لعدة ساعات. بعد ذلك نقطعه و نغمس كل قطعة في اللوز المهرمش أو الكوك ثم نصفف الحلوى بشكل أفقي في طبق و نقدمها.

بسكويت مزين بالكاوكاو

العجين :
- 320 غ من الدقيق
- 200 غ من الزبدة
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الفول السوداني (الكاوكاو) مطحون جيدا في الطحانة الكهربائية

الحشوة :
- ملعقة كبيرة من العسل
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- ملعقة صغيرة من الدقيق
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الفواكه المعسلة
- 50 غ من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش
- 100 غ من الفول السوداني (الكاوكاو) محمر، مقشر و مهرمش

العجين : في إناء، نخلط جيدا الدقيق مع الزبدة، مسحوق السكر و الكاوكاو المطحون. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين ثم نحتفظ به في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

الحشوة : في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب العسل و الزبدة مع السكر حتى الغليان. نضيف الدقيق، القشدة الطرية، الفواكه المعسلة، اللوز و الكاوكاو. نحرك جيدا و نترك الخليط فوق النار لمدة 5 دقائق دون التوقف عن التحريك.

الطريقة الأولى : نحضر العجين على شكل قضبان مربعة. نقطعها بالسكين على شكل مربعات صغيرة و نصففها في صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق. نشعل الفرن من الأسفل فقط و نطهي الحلوى لمدة 10 دقائق.



نخرج الحلوى و نضع مقدار ملعقة صغيرة من خليط الكاوكاو فوق كل مربع من الحلوى. نرجعها الفرن مرة ثانية لمدة 5 دقائق ليكتمل نضجها و نقدمها باردة.

الطريقة الثانية : نحضر العجين على شكل كويرات صغيرة، نضعها في القوالب الورقية و نصففها في صفيحة فرن. نأخذ ملعقة خشبية، نضع طرفها الأسفل في الدقيق و نجوف بها الحلوى ثم نملأها بقليل من خليط الكاوكاو. نطهيها في الفرن متوسط الحرارة و مشتعل من الأسفل فقط لمدة 15 دقيقة. نقدمها باردة أثناء أوقات الشاي.



حلوى بالقرفة و اللوز

العجين :

- 250 غ من الدقيق
- 130 غ من الزبدة
- قبصة ملح
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

الحشوة :

- 3 بيضات
- 150 غ من القشدة الطرية
- كأس شاي (تقريبا) من الحليب
- زلافة متوسطة من مسحوق الخبز المحمص
- قبصة صغيرة من الملح
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 200 غ من اللوز محمر و مطحون
- ملعقة كبيرة و نصف من مسحوق القرفة
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى



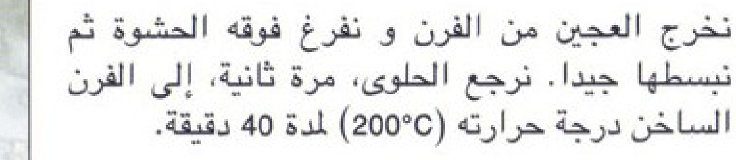
طريقة التحضير :



العجين : في إناء، نخلط الدقيق مع الزبدة، الملح و مسحوق السكر. ندلك جيدا إلى أن نحصل على عجين لين. نضعه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



نورق العجين جيدا، فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق. نلفه حول المدلك و نضعه في قالب الطرطات مدهون بالزبدة و مرشوش بقليل من الدقيق. نقطع الجوانب الزائدة و نثقب العجين بالشوكة. ندخله الفرن المسخن حرارته متوسطة لمدة 10 دقائق.





الحشوة : في إناء نخفق البيض مع القشدة الطرية و الحليب بالطراب اليدوي.



نضيف مسحوق الخبز المحمص، الملح، السكر، اللوز، القرفة و الخميرة ثم نمزج جميع العناصر جيدا.



نخرج العجين من الفرن و نفرغ فوقه الحشوة ثم نبسطها جيدا. نرجع الحلوى، مرة ثانية، إلى الفرن الساخن درجة حرارته (200°C) لمدة 40 دقيقة.



نترك الحلوى تبرد قليلا، نقطعها إلى دوائر بواسطة طابع الحلوى أو نقطعها بسكين على شكل مربعات ثم نقدمها.

يمكن تزيينها بالسكر الصقيل و رقائق اللوز.

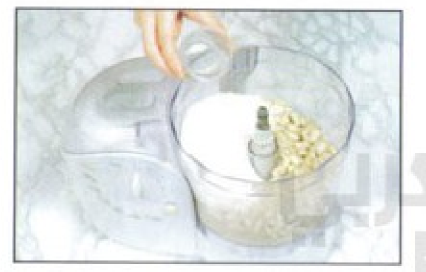
حلوى مُشَكَّلَة باللوز

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- أصفر بيضة
- 5 قطرات من نكهة الموز
- ملعقتان كبيرتان من الفواكه المعسلة

للتزيين :

- أبيض بيضة
- 100 غ من اللوز مسلوق. مقشر و مهرمش
- 100 غ من رقائق اللوز
- 100 غ من الكوك المطحون
- 100 غ من الجنجلان
- 150 غ من الشكلاطة المذابة
- 60 غ من الفواكه المعسلة

طريقة التحضير :



نسلق اللوز، ننقيه و نطحنه مع السكر و ماء الزهر.



في إناء، نخلط عجين اللوز مع أصفر بيضة، نكهة الموز و الفواكه المعسلة.



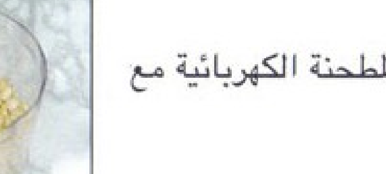
نحضر قضبانا، هلاليات أو كويرات صغيرة بالعجين، نغمسها في أبيض البيض و نرشها سواء باللوز المهرمش، رقائق اللوز، الكوك أو الجنجلان. نجوف كويرات العجين قليلا بالأصبع. نغطي صفيحة فرن بورق الزبدة، نصفف الحلوى لتطهى في فرن مسخن بدرجة حرارة متوسطة من 12 إلى 15 دقيقة.

نخرج الحلوى من الفرن، نزين بعض الهلاليات بالشكلاطة المذابة و نزين الكويرات المجوفة بالفواكه المعسلة ثم نقدمها باردة.

حلوى اللوز بالورقة

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 500 غ من ورق البسطيلة صغيرة الحجم
- 2 من أبيض البيض
- زلافة صغيرة من الزبدة المذابة
- 1 كلغ من العسل

طريقة التحضير :



نسلق اللوز، ننقيه و نطحنه في المطحنة الكهربائية مع السكر و ماء الزهر.



نثني ورق البسطيلة على شكل قضيب و نقطعها بالمقص إلى قطع جد رقيقة.



نحضر كويرات من عجين اللوز نغمسها في أبيض البيض ثم في ورق البسطيلة المقطع و المرشوش بالزبدة المذابة. نصففها في صفيحة ثم ندخلها الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة.

مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن نضعها في العسل الدافئ، نصفيها و نصففها في طبق. تقدم باردة.

حلوى بالگلاصاج

- 500 غ من الفول السوداني (كاوكاو)
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس صغير إلا ربع من ماء الزهر
- أبيض بيضتين
- 100 غ من حبات الجنجلان

گلاصاج البرتقال :

- ملعقة كبيرة من عصير البرتقال
- نصف كأس صغير من السكر الصقيل
- قطرة من الملون الغذائي بنكهة البرتقال

گلاصاج الحامض :

- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- نصف كأس صغير من السكر الصقيل
- قطرة من الملون الغذائي بنكهة الحامض

جولي المربى :

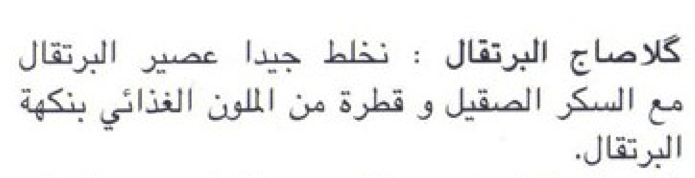
- نصف علبة صغيرة من مربى الفراولة
- نصف كأس صغير من الماء

طريقة التحضير :




نحمر الكاوكاو في الفرن الساخن و نطحنه في مطحنة كهربائية ثم نضعه في إناء مع السكر. نضيف ماء الزهر و نخلط جيدا حتى نحصل على عجين متماسك.

نحضر كويرات من العجين نغمسها في أبيض البيض و نفندها في الجنجلان. نجوف وسط الحلوى بواسطة الأصبع و نصففها في صفيحة ثم ندخلها إلى الفرن الساخن حتى تتحمر من 12 إلى 15 دقيقة.

گلاصاج البرتقال : نخلط جيدا عصير البرتقال مع السكر الصقيل و قطرة من الملون الغذائي بنكهة البرتقال.

گلاصاج الحامض : نخلط عصير الحامض مع السكر الصقيل و قطرة من الملون الغذائي بنكهة الحامض.

تحضير جولي المربى : نغلي مربى الفراولة مع الماء لمدة 15 دقيقة حتى يصير سميكا. للتأكد من أن الجولي جاهز، ندخل إلى الثلاجة مقدار ملعقة صغيرة من الجولي حتى يبرد قليلا، نلمسه بالأصبع إذا لم يلتصق فهو جاهز.

للتزيين، نملأ وسط الحلوى بجولي المربى، بگلاصاج البرتقال أو الحامض حسب الذوق.

و نقدمها باردة.

حلوى برقائق اللوز

- 200 غ من المربى

العجين :

- 200 غ من المارگرين لينة (margarine)
- 200 غ من السكر الصقيل
- بيضتان
- 600 غ من الدقيق
- 2 أكياس من خميرة الحلوى

الكريمة باللوز :

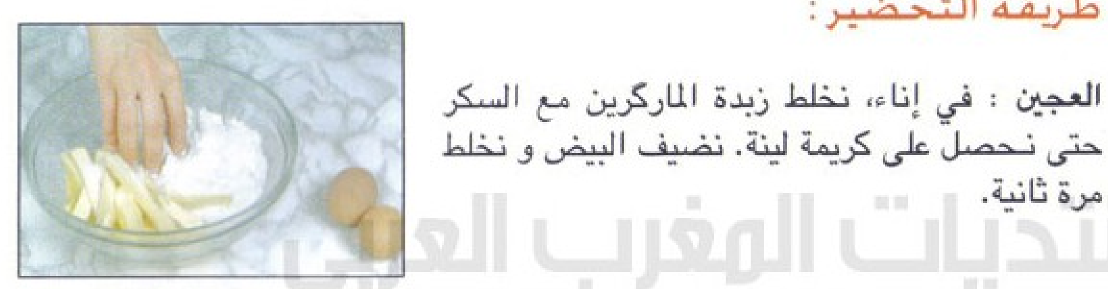
- 200 غ من المارگرين (margarine)
- 200 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- بيضتان
- 200 غ من اللوز المطحون
- كأس شاي من الدقيق

للتزيين :

- 200 غ من رقائق اللوز



طريقة التحضير :



العجين : في إناء، نخلط زبدة المارگرين مع السكر حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف البيض و نخلط مرة ثانية.



نضيف الدقيق و الخميرة تدريجيا ثم نخلط بالطراب الكهربائي حتى نحصل على عجين متماسك.





نبسط العجين فوق صفيحة فرن مفروشة بوق السولفرزي و ندهنه بالمربى.



الكريمة باللوز : في إناء، نخلط جيدا زبدة المارگرين و السكر حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف البيض، اللوز المطحون و الدقيق ثم نخلط مرة ثانية.



نصب كريمة اللوز فوق العجين المدهون بالمربى و نبسطها قليلا.



نرش برقائق اللوز و نبسطها جيدا على محيط العجين (عند تبسيط الكريمة برقائق اللوز لا يلتصق العجين باليد). ندخل الحلوى إلى الفرن إلى أن تتحمر. نخرجها و نقطعها بسكين حاد على شكل مربعات. تقدم باردة.

حلوى بالمربى و اللوز

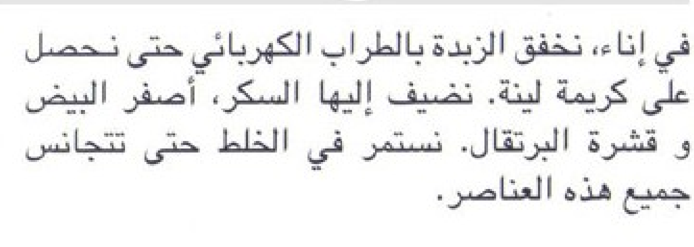
- 300 غ من الزبدة
- 180 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 4 من أصفر البيض
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال محكوكة
- 400 غ من الدقيق الأبيض

للتزيين :

- 2 من أصفر البيض
- زلافة صغيرة من مربى الفراولة
- 100 غ من اللوز المسلوق، المقشر و المهرمش

طريقة التحضير :





في إناء، نخفق الزبدة بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف إليها السكر، أصفر البيض و قشرة البرتقال. نستمر في الخلط حتى تتجانس جميع هذه العناصر.



نضيف الدقيق تدريجيا، نخلط حتى نحصل على عجين لين ثم نضعه في جيب الحلواني.



فوق صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بالدقيق، نضغط قليلا لصنع الحلوى على شكل وردات صغيرة متباعدة فيما بينها.



نضع رأس ملعقة خشبية في الدقيق (كي لا تلتصق بالحلوى) و نجوف بها الحلوى من الوسط.



ندهن الحلوى بأصفر البيض، نملأ جوفها بالمربى و نرشها باللوز المهرمش. ندخلها إلى الفرن الساخن درجة حرارته متوسطة حتى تطهى و تتحمر قليلا.



صابلي باللوز و الكراميل

- بيضة مخفوقة

العجين :

- 250 غ من الزبدة اللينة
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- كيس من الفانيلا
- 4 بيضات
- 850 غ من الدقيق الأبيض

الحشوة :

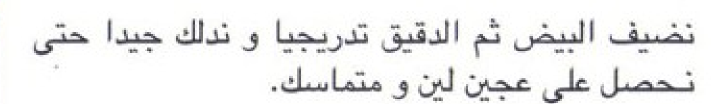
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 500 غ من اللوز

طريقة التحضير :



في إناء، نضع الزبدة مع السكر و الفانيلا ثم نخلط جيدا حتى نحصل على كريمة لينة.





نضيف البيض ثم الدقيق تدريجيا و ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متماسك.



نورق العجين بالمدلك العادي و لتزيين الصابلي نمرر المدلك الآخر (به شقوق) لرسم خطوط عمودية و أخرى أفقية.



نقطع العجين بطابع الحلوى على شكل هلال، نصفف القطع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندهن الحلوى بالبيض المخفوق و ندخلها الفرن المسخن، حرارة متوسطة، حتى تنضج و تتحمر.



الكراميل : نضع في طنجرة الضغط علبة الحليب و نفرغ لترا و نصف من الماء. نقفل الطنجرة و نتركها تطبخ لمدة 45 دقيقة. بعد أن تبرد العلبة نفتحها لنكون قد حصلنا على كراميل جاهز.

نسلق اللوز، ننقيه و نضعه في صفيحة ندخلها إلى الفرن الساخن حتى يتحمر. نفرمه في مطحنة كهربائية و نضيف إليه الكراميل. نخلط جيدا و نحضر قضبانا صغيرة من عجين اللوز. نلصق كل قطعتي صابلي بقضيب عجين اللوز ثم نضغط عليهما قليلا باليد لتلتصقا جيدا.

ملاحظة: يمكن تعويض اللوز بالكاوكاو المحمر، المقشر و المطحون.

غريبة منقوشة

- 250 غ من المارگرين لينة
- كأس صغير و نصف من مسحوق السكر (200 غ)
- كأس صغير من الزيت (15 سل)
- 125 غ من الجنجلان
- 60 غ من اللوز مكسر إلى قطع صغيرة
- 80 غ من العنب الجاف (زبيب) مقطع إلى قطع صغيرة
- بيضتان
- 720 غ من الدقيق الأبيض
- كيس و نصف من خميرة الحلوى
- قليل من السكر الصقيل

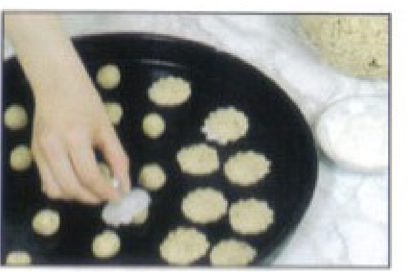
طريقة التحضير :



في إناء، نخلط جيدا زبدة المارگرين مع السكر حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف الزيت، الجنجلان، اللوز، العنب الجاف و البيض ثم نخلط مرة ثانية.



نضيف الدقيق و الخميرة إلى الخليط تدريجيا. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين متماسك و لين.



نحضر كويرات من العجين، نصففها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت. نضغط عليها بطابع الحلوى (نغمسه من حين لآخر في الدقيق كي لا يلتصق بالعجين). ندخل الحلوى إلى الفرن الساخن و مباشرة بعد إخراجها نفندها في السكر الصقيل ثم نقدمها.

صابلي بالحامض

العجين :

- 250 غ من الدقيق
- قبصة ملح
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 175 غ من الزبدة اللينة
- قشرة حامضة محكوكة
- بيضة
- أصفر بيضة

الگلاصاج :

- 100 غ من السكر الصقيل
- ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من الماء

للتزيين :

* قشرة الحامض محكوكة
* شعرية الحلوى الملونة
* قليل من العنب الجاف (الزبيب)
* 150 غ من الشكلاطة السوداء المذابة
* السكر الصقيل
* الفول السوداني (الكاوكاو) محمر و مقشر

طريقة التحضير :



في إناء، نضع كلا من الدقيق، الملح، السكر، الزبدة، قشرة الحامض، البيضة و أصفر البيضة الثانية. نخلط و ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك. نقطعه بطابع الحلوى و نصففه في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندخلها الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى ينضج الصابلي.

نزين الحلوى حسب الذوق بإحدى الطرق التالية :

* تحضير الگلاصاج : في إناء صغير نخلط جيدا السكر الصقيل مع عصير الحامض و الماء و ندهن به بعض قطع الصابلي. نرش كل قطعة سواء بقشرة الحامض، بشعرية الحلوى الملونة أو بقليل من العنب الجاف.
* نرسم خطوطا رقيقة، فوق قطع الصابلي، من الشكلاطة المذابة في حمام مريم.
* نرش قطع الصابلي بالسكر الصقيل و بالكاوكاو المهرمش في الطحانة الكهربائية.

إضافة : يمكن تعويض الگلاصاج بالفوندو، يباع في المحلات الخاصة بلوازم الحلوى، و قبل استعماله نذيبه في حمام مريم.

حلوى باللوز و التين الجاف

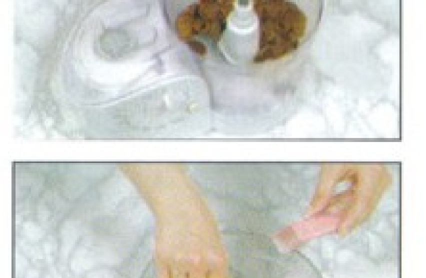
- 500 غ من اللوز
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 250 غ من التين الجاف (الشريحة)
- ملعقتان كبيرتان من السميدة الرقيقة
- كيس من خميرة الحلوى
- 3 من أصفر البيض

للتزيين :

- السكر الصقيل

طريقة التحضير :

نسلق اللوز، ننقيه و نطحنه في المطحنة الكهربائية مع السكر و ماء الزهر.



نبخر التين الجاف في الكسكاس لمدة 10 دقائق و نطحنه كذلك في المطحنة الكهربائية.



في إناء نخلط التين الجاف و اللوز المطحونين، نضيف إليهما السميدة الرقيقة، الخميرة و أصفر البيض ثم نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين متماسك.



نحضر كويرات من العجين، نفندها في السكر الصقيل و نصففها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت. نبصمها بطابع خاص بالحلوى لنزينها ثم ندخلها الفرن الساخن حرارته متوسطة (180°C) لمدة 10 دقائق تقريبا.

حلوى محشوة باللوز
و العنب الجاف

العجين :
- 200 غ من الدقيق
- كيس من خميرة الحلوى
- 175 غ من الزبدة
- 50 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- كيس من الفانيلا
- بيضة

الحشوة :
- 30 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- 30 غ من الفواكه المعسلة
- 150 غ من اللوز المطحون
- 75 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- قشرة برتقالة محكوكة
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال

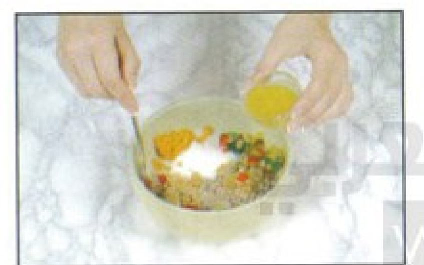
الگلاصاج :
- 100 غ من السكر الصقيل
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من الماء

للتزيين :
- 50 غ من قطع الشكلاطة المذابة
- قليل من رقائق اللوز محمرة

طريقة التحضير :

في إناء، نخلط الدقيق مع الخميرة، الزبدة، السكر، الفانيلا و البيضة. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين. نلفه في البلاستيك الغذائي و نضعه في الثلاجة لمدة ساعة تقريبا.





الحشوة : نضع العنب الجاف في الماء كي ينتفخ. نصفيه ثم نضعه في إناء مع الفواكه المعسلة، اللوز، السكر، قشرة و عصير البرتقال. نخلط الكل جيدا.





فوق ورق الزبدة مرشوش بقليل من الدقيق، نورق العجين و نقسمه إلى نصفين. نضع النصف الأول فوق صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة و نبسط فوقه الحشوة بشكل متساو.

نضع النصف الثاني من العجين المورق فوق الحشوة و نثقبه بشوكة الأكل. ندخل الصفيحة للفرن المسخن درجة حرارته (200°C) لمدة 20 دقيقة إلى أن يصبح لون الحلوى ذهبيا.

الگلاصاج : نخلط السكر الصقيل مع عصير الحامض و الماء ثم ندهن به وجه الحلوى. نقطعها إلى مكعبات نتركها تبرد و نزين كل واحدة بالشكلاطة المذابة و رقائق اللوز.

حلوى بالعسل و اللوز

- 375 غ من العسل
- 200 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق حبة حلاوة
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- قبصة من الگوزة المحكوكة
- 3 ملاعق كبيرة من ماء عرق السوس*
- 100 غ من الفواكه المعسلة
- 200 غ من اللوز مسلوق و مكسر بالطول
- 500 غ من الدقيق الأبيض

الگلاصاج :

- 150 غ من السكر الصقيل
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال

للتزيين : - الفواكه المعسلة

طريقة التحضير :

في كاسرول فوق نار هادئة، نسخن العسل مع السكر، حبة حلاوة، القرفة و الگوزة. نحرك إلى أن يذوب السكر. نزيل الكاسرول من فوق النار و نضيف إليه ماء عرق سوس.





نحمر اللوز في مقلاة فوق نار متوسطة، نضيفه مع الفواكه المعسلة إلى خليط العسل. نضيف الدقيق تدريجيا و نحرك جيدا حتى يمتزج الخليط.

نفرغ الخليط في صفيحة مفروشة بورق الزبدة. نضع ورقة أخرى فوق الخليط و نبسطه باليد بشكل متساو ثم نزيل الورقة العلوية. ندخل الحلوى إلى الفرن الساخن لمدة 30 دقيقة.





الگلاصاج : نخلط السكر الصقيل مع عصير البرتقال و فور إخراج الحلوى من الفرن ندهنها بالگلاصاج. نقطعها بمقص إلى مربعات و نقدمها مزينة بالفواكه المعسلة.

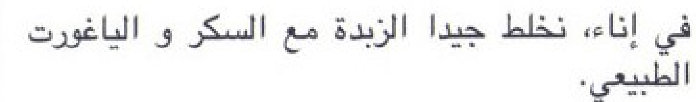
***ماء عرق السوس** : في كاسرول فوق نار متوسطة، نغلي مقدار كأس كبير من الماء مع عود عرق السوس، نصفيه و ندعه يبرد.

غريبة بالجوز و الفواكه المعسلة

- 250 غ من الزبدة اللينة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس من الياغورت غير محلى
- 420 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- علبة صغيرة من الفواكه المعسلة مقطعة
- زلافة من العنب الجاف (الزبيب)
- 50 غ من الجوز (الگرگاع) المهرمش
- 200 غ من السكر الصقيل

طريقة التحضير :





في إناء، نخلط جيدا الزبدة مع السكر و الياغورت الطبيعي.



نمزج الدقيق مع الخميرة و نضيفهما إلى الخليط الأول. ندلك حتى نحصل على عجين متماسك.



نحضر كويرات من العجين، نجوف بعضها و نحشوه بقليل من قطع الفواكه المعسلة ثم نلف عليها العجين.



نحشو باقي كويرات الحلوى بقليل من العنب الجاف و الجوز. بنفس الطريقة نتمم باقي العجين.



نصفف العجين المحشو في صفيحة فرن مدهونة بالزبدة، ننقشها بطابع الحلوى أو نزينها بقطعة من الفواكه المعسلة. ندخلها الفرن الساخن درجة حرارته (200°C) لمدة 20 دقيقة مع مراقبة الطهي.
مباشرة بعد إخراج الغريبة من الفرن نفندها في السكر الصقيل. تقدم باردة.

حلوى بالتمر

العجين :

- 250 غ من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من السكر (سنيدة)
- كيس من الفانيلا
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- بيضة
- 530 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى

الحشوة :

- 500 غ من التمر
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للتزيين :

- أبيض بيضة
- اللوز مسلوق مقشر و مهرمش
- قليل من الجنجلان
- قليل من السكر الصقيل



طريقة التحضير :

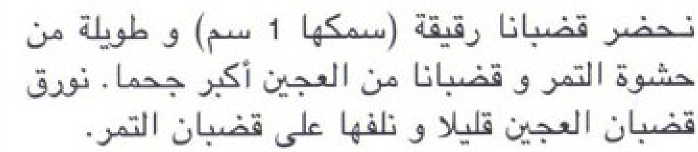


العجين : في إناء نخلط كلا من الزبدة، السكر، الفانيلا، ماء الزهر و البيضة. نضيف الدقيق و الخميرة و ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متجانس.



حشوة التمر : نغسل التمر، نزيل النواة و نبخره لمدة 20 دقيقة. عندما يبرد نضيف له القرفة، المسكة الحرة، الزبدة و ماء الزهر. نعجن باليدين حتى تتجانس جميع العناصر.



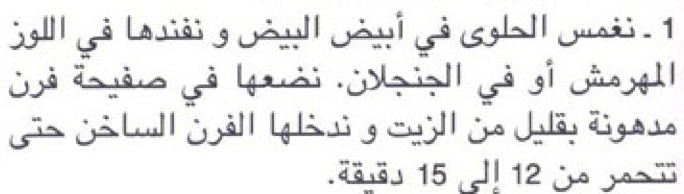


نحضر قضبانا رقيقة (سمكها 1 سم) و طويلة من حشوة التمر و قضبانا من العجين أكبر جحما. نورق قضبان العجين قليلا و نلفها على قضبان التمر.



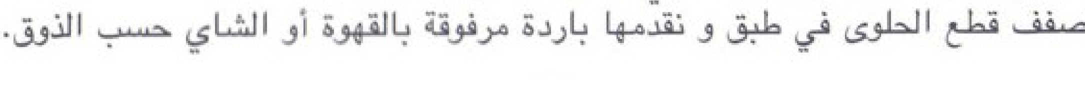
نقطع، بسكين حاد، قطعا متساوية من العجين المحشو كما هو مبين في الصورة.

نزين الحلوى بإحدى الطرق التالية :



1 - نغمس الحلوى في أبيض البيض و نفندها في اللوز المهرمش أو في الجنجلان. نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و ندخلها الفرن الساخن حتى تتحمر من 12 إلى 15 دقيقة.

2 - نصفف الجزء المتبقي من قطع الحلوى في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت، ندخلها الفرن الساخن حتى تتحمر من 12 إلى 15 دقيقة. و فور إخراجها من الفرن نفندها في السكر الصقيل.



نصفف قطع الحلوى في طبق و نقدمها باردة مرفوقة بالقهوة أو الشاي حسب الذوق.

حلوى بالنخالة و الكوك

- 3 بيضات
- كأس صغير من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس صغير من الزيت
- 175 غ من الكوك
- 250 غ من النخالة
- كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط البيض مع مسحوق السكر. نضيف الزيت، الكوك، النخالة و الخميرة ثم نخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين متجانس.



نحضر قضبانا صغيرة من العجين، نبسطها قليلا باليد و نصففها في صفيحة مدهونة بالزيت و مرشوشة بقليل من الدقيق. ندخلها الفرن الساخن من 15 إلى 20 دقيقة تقريبا. نتركها تبرد قليلا و نقدمها خلال أوقات الشاي.

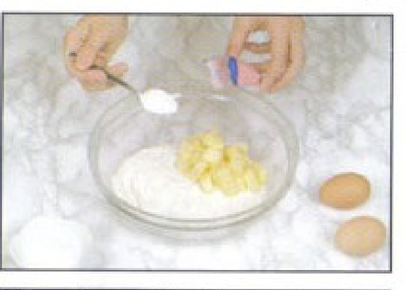
حلوى باللوز و التين الجاف

- 250 غ من الدقيق الأبيض
- 125 غ من الزبدة اللينة
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- قبصة ملح
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)
- 250 غ من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش
- 250 غ من الجوز (الگرگاع) المهرمش

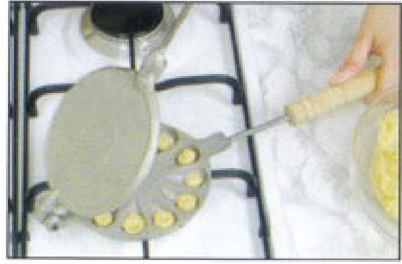
للتزيين :

- لوز مسلوق، مقشر و مقلي
- قليل من حبوب الحلوى الفضية

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الدقيق مع الزبدة، الخميرة، الملح، البيض و مسحوق السكر. ندلك جيدا إلى أن نحصل على عجين لين و متجانس.

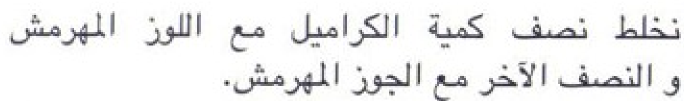


نحضر كويرات صغيرة (بحجم الحُمُّصَة) من العجين، نضعها في القالب الخاص بهذه الحلوى (متوفر في المحلات الخاصة بلوازم الحلوى). نغلقه و نضعه مباشرة فوق نار هادئة لنطهي الحلوى من الأسفل حوالي 7 دقائق.



نقلبه على الجهة الأخرى و نبقي القالب على النار لمدة 3 دقائق، نزيل الحلوى التي أصبحت على شكل نصف لوزة كبيرة و نكرر نفس العملية حتى ننهي كويرات العجين.

تحضير الكراميل : نضع في طنجرة الضغط علبة الحليب و نفرغ لترا و نصف من الماء. نقفل الطنجرة و نتركها تطبخ لمدة 45 دقيقة. بعد أن تبرد العلبة نفتحها لنكون قد حصلنا على كراميل جاهز.



نخلط نصف كمية الكراميل مع اللوز المهرمش و النصف الآخر مع الجوز المهرمش.



نقدم الحلوى مزينة بإحدى الطرق التالية :

* نستعين بخليط الكراميل لإلصاق كل حبتين من الحلوى مع بعضهما للحصول على شكل لوزة.
* ندهن الحلوى بخليط الكراميل باللوز أو بالجوز ثم نلصق عليها حبة لوز مقلية.
* ندهن الحلوى بخليط الكراميل و نلصق عليها بضع حبوب الحلوى الفضية.

حلوى بالفول السوداني (الكاوكاو)

- 500 غ من الفول السوداني (الكاوكاو)
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 4 بيضات
- 250 غ من الكوك
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من المربى

للتزيين :

- زلافة من السكر الصقيل
- قوالب ورقية للحلوى

طريقة التحضير :



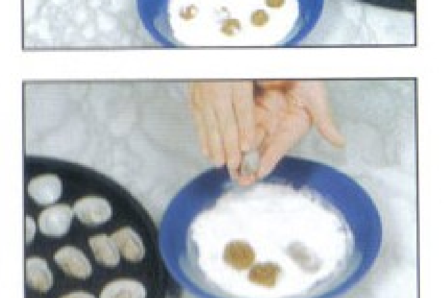
نغسل الكاوكاو، نحمره في فرن ساخن و نقشره قليلا ثم نفرمه في مطحنة كهربائية.



في إناء نخلط جيدا كلا من الكاوكاو المطحون مع السكر، البيض، الكوك، الخميرة و المربى.



نحضر كويرات من عجين الكاوكاو و نفندها في مسحوق السكر الصقيل، نضعها في القوالب الورقية (متوفرة في السوق). ندخلها الفرن متوسط الحرارة لمدة 7 دقائق حتى تطهى و نقدمها باردة.



ملاحظة : يمكن تحضير أشكال مختلفة من نفس العجين كأن يكون الشكل مستطيلا أو حلزونيا.

صابلي بالڤانيلا

- 430 غ من الدقيق الأبيض
- 300 غ من الزبدة اللينة
- 2 من أصفر البيض
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)

للتزيين :

- كيس من الڤانيلا
- زلافة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 100 غ من الشكلاطة السوداء

طريقة التحضير :



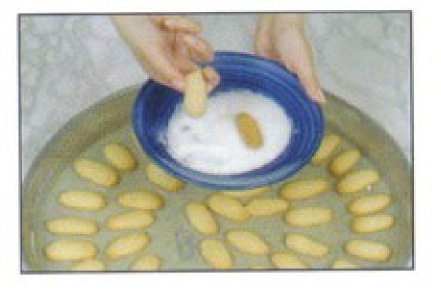
في إناء، نخلط كلا من الدقيق، الزبدة، أصفر البيض و السكر. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متماسك.



نحضر قضبانا من العجين، نقطعها بالسكين قطعا متساوية. نشكلها باليد على شكل هلال أو قضيب صغير. نصففها في صفيحة و ندخلها الفرن الساخن حرارته (175°C) لمدة 15 دقيقة تقريبا.



نمزج الڤانيلا مع مسحوق السكر.



مباشرة بعد إخراج الحلوى من الفرن نضعها في خليط السكر و الڤانيلا. نذيب الشكلاطة في حمام مريم و نفرغها في كيس من البلاستيك الغذائي، نضع به ثقبا صغيرا و نرسم بالشكلاطة خطوطا رقيقة لنزين الحلوى.

حلوى بالبندق

- 200 غ من الزبدة اللينة
- 125 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 100 غ من البندق المطحون
- 250 غ من الدقيق الأبيض

للتزيين :

- 100 غ من البندق

طريقة التحضير :



في إناء نخلط الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة لينة.

في إناء آخر نخلط البندق المطحون، الدقيق ثم خليط الزبدة و السكر. ندلك جيدا إلى أن نحصل على عجين لين و متجانس.



نحضر كويرات صغيرة من العجين، نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق ثم نزين كل قطعة حلوى بحبة من البندق و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة (180°C) لمدة 15 دقيقة.

حلوى نوار الشمس

العجين:
- 200 غ من الزبدة اللينة
- 200 غ من السكر الصقيل
- قبصة ملح
- كيس من الفانيلا
- أبيض بيضة
- 300 غ من الدقيق

الحشوة:
- 50 غ من الزبدة
- 50 غ من الكليكوز (يباع في المحلات الخاصة بلوازم الحلوى)
- 50 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من العسل
- 100 غ من اللوز مسلوق، مقشر، محمر و مهرمش

طريقة التحضير :



العجين : في إناء، نمزج الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة لينة. نضيف الملح، الفانيلا، أبيض البيضة و الدقيق تدريجيا ثم نخلط جيدا. نجهز جيب الحلواني بطابع خاص يسمى بالسلطان (موجود في السوق) ثم نملأه بالعجين.



الحشوة : في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الزبدة مع الكليكوز، السكر الصقيل و العسل. نزيل الكاسرول من فوق النار، نتركه يبرد قليلا، نضيف اللوز المهرمش و نحرك.



فوق صفيحة مفروشة بورق الزبدة، نضغط لوضع قليل من العجين على شكل دائري و بمهل نرفع جيب الحلواني، نعيد نفس الطريقة حتى نهاية العجين.



نضع مقدار ملعقة صغيرة من خليط اللوز وسط دوائر الحلوى ونبسطه قليلا بظهر الملعقة. ندخل الصفيحة للفرن المسخن حرارته متوسطة (180°C) من 12 إلى 15 دقيقة. تقدم باردة. يجب أن نحتفظ بالحلوى في علبة محكمة الإغلاق لتبقى مقرمشة.

هلاليات محشوة

يمكن تحضير هذه الحلوى باستعمال الحُشوتين معا
أو الاكتفاء بحشوة واحدة حسب الذوق.

- 15 غ من خميرة الخبز
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- كأس كبير من الحليب
- 500 غ من الدقيق
- 250 غ من الزبدة
- قبصة ملح
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- قشرة حامضة محكوكة

الحشوة 1 :

- ملعقة كبيرة و نصف من السكر
- كأس شاي من الحليب
- ملعقة كبيرة من العسل
- 100 غ من حبوب الپاڤو (pavot)

الحشوة 2 :

- 100 غ من الجوز (الگرگاع) المطحون
- 50 غ من العنب الجاف (الزبيب)
- كأس شاي من الحليب الساخن
- ملعقة كبيرة و نصف من مسحوق السكر

للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- قليل من حبوب الپاڤو

طريقة التحضير :



العجين : في زلافة صغيرة، نذيب الخميرة و ملعقة كبيرة من مسحوق السكر في الحليب و نحتفظ به جانبا. في إناء آخر، نضع الدقيق، الزبدة، باقي مسحوق السكر، الملح، القرفة و قشرة الحامض ثم نسكب خليط الحليب و نخلط. ندلك حتى نحصل على عجين لين و متماسك.





فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك. نقطع بالجرارة شكلا دائريا بحجم صحن متوسط ثم نقسمه إلى 8 مثلثات بالجرارة.



الحشوة الأولى : في كاسرول فوق نار متوسطة، نذيب مسحوق السكر في الحليب. نضيف إليه العسل و نفرغ الكل فوق حبوب الپاڤو ثم نخلط.



الحشوة الثانية : نغلي الحليب مع السكر في كاسرول. و في آنية نقطع العنب الجاف إلى قطع صغيرة، نضيف إليها الجوز المهرمش ثم نفرغ الحليب و نخلط.

نضع قليلا من الحشوة (حسب الذوق) في قاعدة مثلثات العجين، نلفها على شكل هلال و نصففها متباعدة فيما بينها في صفيحة فرن مدهونة بالزيت و مرشوشة بالدقيق.



ندهن الحلوى بالبيض المخفوق. نغطيها بثوب و ندعها تخمر لمدة 30 دقيقة ثم ندهنها مرة ثانية بالبيض المخفوق. نزين الهلاليات المحشوة ببعض حبوب الپاڤو ثم ندخلها إلى الفرن المسخن درجة حرارته متوسطة من 30 إلى 35 دقيقة. نقدمها باردة.

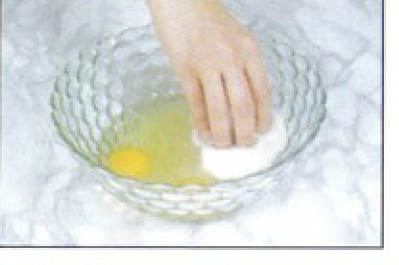
كروكي (Croquet)

- بيضتان
- أبيض بيضة
- كأس كبير من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس صغير من الزيت
- 2 أكياس من الفانيلا
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 500 غ من الدقيق الأبيض

للتزيين :

- أصفر بيضة
- ملعقة صغيرة من بودرة الكاكاو

طريقة التحضير :



في إناء نخلط البيضتين و أبيض البيضة (نحتفظ بالأصفر للتزيين) مع مسحوق السكر حتى نحصل على كريمة رخوة.



نضيف كلا من الزيت، الفانيلا و الخميرة. نخلط و نضيف الدقيق تدريجيا. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين.



نحول العجين إلى قضبان سميكة، نصففها في صفيحة مدهونة بالزيت. ندهن وجه القضبان بخليط أصفر البيض و بودرة الكاكاو.



نزين قضبان العجين بخطوط متشابكة بواسطة الشوكة و ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن حتى تطهى الحلوى و تتحمر قليلا من الأعلى (لمدة 15 دقيقة).

بعد إخراج الحلوى من الفرن نتركها تبرد قليلا، نقطعها إلى قطع نقدمها مع وجبة الفطور أو خلال أوقات الشاي.

بسكويت بالأشكال

- كأس صغير من الكوك
- كأس صغير من السكر الصقيل
- بيضتان
- كأس صغير من الزيت
- 400 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى

للتزيين :
- مسحوق السكر (سنيدة)
- السكر الصقيل
- الشكلاطة السوداء
- الشكلاطة البيضاء
- قليل من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش

طريقة التحضير :

في إناء نخلط جيدا كلا من الكوك، السكر الصقيل، البيض و الزيت.



نضيف الدقيق و الخميرة ثم ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متماسك.



نصنع، حسب الذوق، بالعجين عدة أشكال كالتالي :
* نحضر قضبانا طويلة و رقيقة، نطويها إلى نصفين و نضفرها ثم نغمسها في مسحوق السكر و نصففها في صفيحة فرن مفروشة بورق الزبدة.

* نحضر كويرات، من العجين، متوسطة الحجم نغمسها في السكر الصقيل و نصففها فوق الصفيحة. نضغط على كل كويرة بشوكة الأكل قصد تزيينها.
* نحضر قضبانا رقيقة نلصق طرفيها لنحصل على دوائر نصففها و في الصفيحة.
ندخل الصفيحة إلى الفرن حتى تتحمر الحلوى.
للتزيين : نغمس دوائر الحلوى بالشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم و نرشها باللوز. أو نغمس نصف دوائر الحلوى بالشكلاطة البيضاء المذابة، ندعها تبرد قليلا و نغمس النصف الآخر في الشكلاطة السوداء المذابة. نرشها باللوز المهرمش و نقدمها مشكلة.

الكعك الصويري

- 1 كلغ من الدقيق
- 2 كؤوس شاي من مسحوق السكر سنيدة (300 غ)
- 4 ملاعق كبيرة من الجنجلان
- ملعقة كبيرة من مسحوق حبة حلاوة
- ملعقة صغيرة من مسحوق النافع
- قبصة ملح
- قشرة برتقالة محكوكة
- 2 أكياس من الفانيلا
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 2 كؤوس شاي من الزيت (30 سل)
- كأس صغير من ماء الزهر
- 3 كؤوس شاي من الماء (45 سل)

طريقة التحضير :

في إناء، نخلط الدقيق مع السكر، الجنجلان، حبة حلاوة، النافع، الملح، قشرة البرتقال المحكوكة، الفانيلا و الخميرة. نسكب الزيت، ماء الزهر و الماء تدريجيا ثم ندلك جيدا لنحصل على عجين لين (يمكن إضافة الماء عند الضرورة).



نحضر قضبانا رقيقة، نحولها إلى شكل دوائر صغيرة ثم نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق الأبيض.

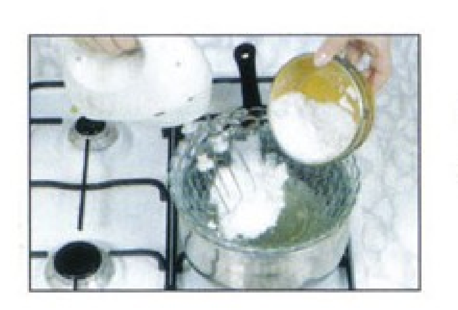


نزين الحلوى بواسطة ملقاط صغير خاص بالحلوى. ندخلها الفرن الساخن حرارته متوسطة (180°C) إلى أن تطهى و تتحمر.

مورانك بالجوز

- 2 من أبيض البيض
- 140 غ من السكر الصقيل
- 100 غ من الجوز (الگرگاع) المطحون

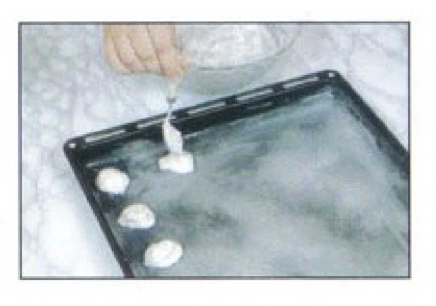
طريقة التحضير :



نفرغ أبيض البيض و السكر في إناء زجاجي، نضعهما في حمام مريم و نخفق بالطراب الكهربائي حتى يصير الخليط كالثلج و يتضاعف حجمه.



نزيل الخليط من فوق النار مع الاستمرار في التحريك حتى يبرد قليلا. نضيف إليه الجوز المطحون تدريجيا و بملعقة خشبية نحرك بمهل و بشكل دائري من الأسفل إلى الأعلى.



ندهن صفيحة فرن بقليل من الزيت و نرشها بالدقيق، نضع فيها مقدار ملعقة صغيرة من الخليط و نستمر في هذه العملية إلى نهاية الخليط. ندخل الحلوى إلى الفرن المسخن (حرارة متوسطة) لمدة 25 دقيقة.

عندما تنضج حلوى المورانك نطفئ الفرن و نتركه مفتوحا لتبرد الحلوى بداخله.

الفقاص

- 300 غ من الزبدة اللينة
- 4 بيضات
- 300 غ من السكر الصقيل
- 800 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى
- 200 غ من اللوز مقطع قطعا صغيرة
- 200 غ من العنب الجاف (الزبيب) مقطع قطعا صغيرة

طريقة التحضير :



نمزج الزبدة مع البيض و السكر، نضيف الدقيق و الخميرة تدريجيا. ندلك جيدا حتى نحصل على عجين متجانس و لين. بعد ذلك نضيف قطع اللوز و العنب الجاف ثم نعيد دَلْكَ العجين.



نحول العجين على شكل قضبان طويلة و رقيقة، نغطيها بالبلاستيك الغذائي و ندخلها المجمد (congélateur) لمدة ساعة حتى تبرد ليسهل تقطيعها.

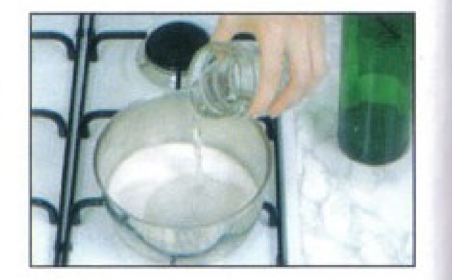


نخرج قضبان العجين، الواحد تلو الآخر، نقطعه على شكل دوائر رقيقة نصففها في صفيحة مغطاة بورق الزبدة ثم ندخلها الفرن المسخن حرارته متوسطة (190°C). نحمرها من الجهتين.

نوگة باللوز

- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- نصف كأس صغير من ماء الزهر
- 300 غ من العسل
- 3 من أبيض البيض
- 250 غ من اللوز المسلوق، المقشر و المحمر

طريقة التحضير :



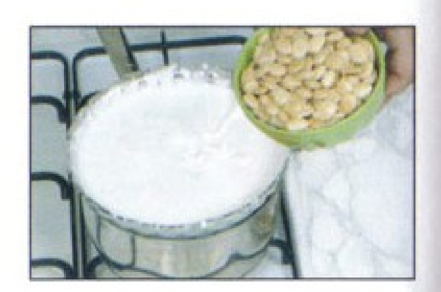
السيرو : في كاسرول، فوق نار هادئة، نذيب مسحوق السكر مع ماء الزهر حتى يغلي و يصير لون السيرو عسليا. نزيله من فوق النار و نتركه يبرد قليلا.



في كاسرول آخر، فوق نار جد هادئة، نغلي العسل و نضيف إليه السيرو. نحرك جيدا حتى نحصل على خليط متجانس من العسل و السكر.



نضع إناءً، في حمام مريم، ثم نخفق فيه أبيض البيض حتى يصير كالثلج. نضيف خليط العسل و السكر تدريجيا و بمهل مع الإستمرار في الخفق حتى يصير الخليط سميكا و لامعا (مدة الخفق قد تكون طويلة جدا).



نضيف إلى الخليط اللوز و نخلط الكل.



نفرغ الخليط فورا في قالب مفروش بورق الزبدة. نحتفظ به جانبا حتى يبرد (دون وضعه في الثلاجة) و نقطعه إلى مكعبات متساوية.
يمكن تقديمها ملفوفة في قطع من السولفان الغذائي.